

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	LUNA NUEVA			
ELABORADO POR	FRANCISCO ALÍA, QUESERÍA ELVIRA GARCÍA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	EL BARRACO, AVILA			
REGISTRO SANITARIO	15.007704/AV			
TIPO DE PRODUCTO	madurado con mohos			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN	25 días			
CONSUMO PREFERENTE	Dos meses desde elaboración			
CONSERVACIÓN	Conservar a 4°C			
USO ESPERADO	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
MODO DE USO	Atemperar antes de su consumo. Corteza comestible.			
INGREDIENTES	Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1571/379		
	GRASAS	33,2		
	De las cuales saturadas	23,5		
	HIDRATOS DE CARBONO	1,9		
	De los cuales azúcares	0,5		
	PROTEINAS	18,2		
	SAL	0,12		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	Samonella	ausencia en 25g		
	Escherichia coli 0157	ausencia en 25g		
	Enterotoxina estafilocócica	ausencia en 25g		
	Staphylococo cagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g		